

Grünberger Wochenblatt.

Herausgeber: Buchdrucker Krieg.

Stück 35.

Sonnabend den 1. September 1827.

Bemerkungen über den Landwein.

Es ist ein so allgemeines Bestreben für die Veredlung unsers Landweines erwacht, daß es sowohl nicht am unrechten Orte, als vielmehr erwünscht seyn dürfte, wenn ich mir, um der guten Sache aufrichtig zu nützen, erlaube, hier einige Bemerkungen darüber mitzutheilen.

Es ist bekannt, wie verrufen bisher der Landwein auswärts war; nur erst seit kurzer Zeit hat er, durch einige auswärtige Handlungen, und durch die Bemühungen, die sie sich mit seiner Kultivirung gaben, neue Aufnahme und einen bessern Ruf erlangt.

Welche Mittel aber auch der auswärtige Weinhändler zur Veredlung unsers Landweines anwenden mag; die reinsten, vortrefflichsten und besten liegen in den Händen des Weinbauers, und nur durch die Anwendung derselben kann er sich den höchst möglichsten Nutzen vom Weinbau selbst erringen. So einfach und wenig kostspielig diese Mittel auch sind, so sind sie doch bisher, mit wenig Ausnahmen, fast allgemein vernachläßigt worden. Es sind deren nur wenige, die ich anführen will.

Man lese den Wein so spät und so reif als möglich. Es ist fast unglaublich, welch' einen erstaunlichen Unterschied ein Paar Tage später gelesen machen, und wie viel vortrefflicher der Wein von ein und demselben Berge oder Garten dann ist. Man kann sich davon durch die Mostwaage am augenscheinlichsten überzeugen, und ich habe es vorigen Herbst mit freudiger Aufmerksamkeit gesehen, wie der Most von 16 bis zu 22, ja zu 23 pro Cent Zuckergehalt gesteigert wurde. Man wende doch ja nicht ein, daß man dann weniger Wein erhalte. Und wäre es auch, man gewinnt es ja an dem innern Werthe doppelt wieder; allein selbst das Quantum wird kaum verringert; denn zum eigentlichen Schrumpfen der Trauben, mit

Ausnahme einiger blauer Sorten, kommt es ja hier gar nicht: das Blut der Trauben wird durch die höchste Reife zu vollkommnem Traubenzucker, die Beere weicher, die Schaale dünner und die Erndte eben deshalb ergiebiger.

Ein zweites unbedingt nothwendiges und eben so leichtes Mittel zur Verbesserung des Weines sowohl, als zur Hebung seines Rufes und besserem Verkaufe an Auswärtige ist: daß man allgemein die Trauben sortire. Ich meine vor der Hand nur: daß man alle blaue Sorten allein, und alle grüne Sorten auch allein lese; bei diesen lasse man den Traminer wieder für sich allein; die blauen, wie ich zu bemerken Gelegenheit gehabt habe, früher, die grünen aber acht, ja vierzehn Tage später, denn sie dauern, wenn es die Witterung erlaubt, sehr gut aus.

Wer nur einige Kenntniß von Weinen besitzt, weiß es, daß unter weißen und rothen Weinen ein von der Natur selbst geschaffener wesentlicher Unterschied besteht; jene sind rein saure, diese rein herbe Weine; Eigenschaften, welche sich nicht gut zusammen vertragen, und deshalb werden fast in der ganzen Welt diese Weine von einander gesondert. Nie wird der Landwein einen eigenen soliden Charakter bekommen, so lange man grüne und blaue Trauben unter einander, und wie bisher keltert. Jeder Berg, jeder Weingarten, liefert ja ganz natürlicher Weise eine andere Nüançe; denn in jedem Garten ist die Mischung von blauen und weißen Trauben, hinsichtlich des Quantums, anders; er wird auswärts, da, wo er nicht etwa durch den Verkäufer veredelt worden ist, sondern wo er in seinem gemischten Zustande getrunken werden soll, die fatalen Namen Kratzwein ꝛc. ewig behalten, denn ich selbst muß ihn in diesem Zustande einen Zwitterwein nennen. Wer ja durchaus gemischten Wein haben will, kann ihn hinterher immer noch mengen, und wird dann jederzeit ein weit besseres Getränk haben.

Ist man nun einmal zum Sortiren vorgeschritten, so wende man aber auch jetzt ein zweckmäßiges Verfahren bei der Gährung an. Vor allen Dingen beobachte man die höchste Reinlichkeit bei dem Faß, worauf der Wein gähren soll; es werde gut gewässert, dann mit heißem Wasser ausgebrüht und hinterher mit kaltem Wasser ausgespühlt. Die grünen Trauben keltere man immerhin, wie bisher, halte aber alle Unreinigkeiten sorgfältig davon entfernt, und tröste sich ja nicht mit dem Wahnglauben: „es gährt ja wieder heraus!“ Das Stroh scheidet wohl aus, aber nicht der daran klebende schlechte Geschmack. Man verhüte nach Kräften, daß sich der Trist nicht auf dem Triebs erhitze, und bringe endlich den Most in oben beschriebenen Fässern in den Keller, und ziehe den Wein Ende März oder April auf ein geschwefeltes Faß ab. Man darf für die Dauer des Weines durchaus nichts fürchten; sollte er ja später nicht klar oder gar schwer werden, was wohl einzeln vorkommen kann, so ziehe man ihn, auch Mitte Sommers, zum zweitenmal auf ein reines Faß.

Das beste Verfahren beim Rothwein ist folgendes, ebenfalls ganz einfache, und die Anschaffung einer ja doch auch nicht zu theuren Abbeermaschine möchte das Kostspieligste dabei seyn. Sobald die blauen Trauben gelesen sind, werden die Beeren auf der Abbeermaschine von den Gräten befreit, dann getreten oder gemahlen, und so in

den Triebs, oder in dasselbe Weinfaß, worauf der Wein später im Keller zu liegen kommen soll, gethan. Man darf durch den Böttcher nur den Boden mit dem Zapfloch heraus nehmen, und später, nachdem das Faß zuvor sorgfältig mit reinem Wasser gewaschen worden ist, wieder einsetzen lassen. Hier überläßt man sie der Gährung, die in der Regel in 10 bis 14 Tagen beendigt ist, welches man daran erkennt, wenn man kein Rauschen mehr hört, und der Most einen vollkommnen Weingeruch erhalten hat. Während dieser 14 Tage aber müssen die Hülsen wenigstens täglich ein oder zweimal niedergedrückt werden, damit sie sich übereinander nicht zu sehr erhitzen, oder gar schimmeln; auch muß das Gefäß während der Gährungszeit, doch nur lose zugedeckt werden. An einer der Faßdauben hat man vorher unten nahe am Boden ein Loch bohren lassen, um nach Endigung der Gährung den Abzug zu machen; man läßt dieses später mit einem Querspunde wieder zu machen. Ist die Gährung vollendet, so wird der Wein wie gewöhnlich gekeltert, der Preßwein unter den Abzug gleich vertheilt, und in den Keller auf ein Faß gebracht, worin vorher nach Verhältniß der Größe desselben eine oder zwei Muskatnüsse verbrannt worden sind. Hier bleibt er ebenfalls bis März oder April liegen, und wird dann klar auf ein eben so vorbereitetes anderes Gebinde gefüllt. Es versteht sich beim Rothweine zwar von selbst, aber ich erinnere es hier doch ausdrücklich, daß er durchaus keinen Schwefel bekommen darf.

Die ganze Kellerei besteht den Winter über in einem sorgfältigen und fleißigen Vollfüllen und in dem sorgfältigsten Bewahren vor dem Zutritte der äußern Luft. Ich rathe, alle nur Essigmutter bildenden und die Weinzerstörung befördernden leinenen Spundflecke wegzuwerfen, und lieber den gewöhnlichen Spund, mit weichgemachtem Wachsstock eingesetzt, anzuwenden.

Ich habe hiermit durchaus nichts Neues, sondern vielmehr schon vielfältig Bekanntes vorgetragen; der ganze Werth, den ich dem Gesagten beilege, ist: daß ich die Wahrheit desselben durch die reine, vielfache Erfahrung bewährt gefunden habe, und die festeste Ueberzeugung hege, jedem Weinbauer etwas Nützliches, der Nachahmung Werthes, in Erinnerung gebracht zu haben.

Es wird sich dies gewiß bald bestätigen, indem alle, auf die angegebene Art sortirte und behandelte Weine, besonders bei den auswärtigen Käufern, bedeutenden Vorzug vor den gewöhnlichen sauer und bitter gemischten Weinen finden werden. Auch ich werde in meinem Compagnie-Geschäft mit Herrn Förster von nun an nur Weine kaufen, die auf die obige Weise ausgelesen und behandelt worden sind, was um so mehr einige Berücksichtigung verdienen dürfte, als unsere Weineinkäufe nicht unbedeutend sind.

Häusler.

An mein Herz.

Quell meiner Lust, Quell meiner Schmerzen,
Gehüllt in tiefe Dunkelheit,
Warum vertausch'st Du Lust und Schmerzen
So oft mit Harm und Düsterkeit?

Du Zauberquell! aus wieviel Röhren
Entquillt in mystischem Gewühl,
Bald zu beglücken, bald zu stören
Dein wundersames Tropfenspiel?

Bald steigt die spiegelhelle Perle
Mit himmlisch schöner Pracht hervor,
Und rieselt unterm Schutz der Erle
Dir ihren reinsten Dank ins Ohr.

Bald steigt daneben eine Masse
Von Gift und schwarzer Gall' an Bord,
Und jagt mit bübisch bitterm Hasse
Das reine liebe Perlchen fort.

Oft schlummern ihres Kampfes Flammen;
Oft spornet diese jener Lauf,
Und ach! oft schmelzen sie zusammen;
Oft lösen sie sich wieder auf!

So, Zauberquell! erscheinst Du Allen,
Die Dich bewahren in der Brust,
Und füllest diese nach Gefallen
Mit Schmerzen bald, und bald mit Lust.

Könnt' ich, o Räthsel! Dich doch lösen,
Und Deine Röhren all' erspähn!
Verstopfen würd' ich dann die bösen,
Die guten heißen stärker gehn. —

..gl..

Man kann nicht Allen recht thun.

Vater Michel, ein alter Bauersmann, ernährte sich und die Seinigen dadurch, daß er an den Markttagen Lebensmittel, Gemüse und dergleichen nach der nächsten Stadt trug. Er ward immer älter und ihm die Last immer schwerer.

„Kaufe Dir doch einen kleinen Esel, Vater, rieth ihm sein altes Mütterchen, hast ja wohl an 20 Thaler gespart, so brauchst Du Dich doch nicht mit der Last zu schleppen." — Mutter hat wohl recht, dachte Vater Michel, und schon nach acht Tagen trieb er seinen schwer beladenen Esel nach der Stadt. Hier war diese Erscheinung etwas Neues.

Kaum war Langohr, vom Vater Michel getrieben, ins Thor getreten, so nahm ihn gleich ein Haufen Jungen in Empfang. — „Ein Eseltreiber! ein Eseltreiber!" schrie Alles; der Haufe ward immer größer, das Geschrei immer stärker. So verfolgte man den armen Michel bis auf den Markt; aber auch hier ließ man ihm nicht Ruhe. „Jagt doch den Eseltreiber vom Markte, schrie Alles, was will der Eseltreiber hier!" und ehe Vater Michel es sich versah, hatte man ihn mit seinem Esel wieder zum Thore hinaus gebracht. So mußten beide wieder ihrem Dörfchen zuwandeln. Der Esel keuchte unter der Last, und Michel brachte zum erstenmale leere Taschen aus der Stadt zurück. Man beschloß, den Esel zu verkaufen. Der vorige Besitzer wollte aber nur den halben Preis dafür zahlen, und es blieb also nichts weiter übrig, als den Esel zum Verkauf nach der Stadt zu führen. Es geschah, und um Gesellschaft zu haben, nahm Michel seinen jüngsten Sohn, einen Jungen von 15 Jahren mit. — Kaum ein Viertelweges vom Dorfe begegnete ihnen ein Handwerksbursche. „Was seyd Ihr für närrische Leute, redete dieser sie an, Ihr geht zu Fuße, und führet einen Esel ohne Last mit Euch." — „Ja der Mann hat wohl recht," dachte Vater Michel, hob seinen Jungen auf den Esel, und fort ging die Reise. Nicht weit waren sie, als ihnen ein Förster begegnete. „I, Du fauler Schlingel, rief dieser dem Jungen zu, Du reitest, und Dein alter Vater geht zu Fuße, schäme

Dich." — „Der Förster hat wohl recht, dachte Vater Michel, hob den Jungen vom Esel, setzte sich auf, und brannte sich ein Pfeifchen an.

Sie hatten die Hälfte des Weges erreicht, als ihnen ein Postwagen entgegen kam. „Nun sehe mir einer den alten faulen Luley an, schrie schon von weitem der Postillon, sitzt der alte Tagedieb da auf dem Esel und raucht sein Pfeifchen, während der arme Junge bald nicht mehr laufen kann. Ihr seyd ja ein Rabenvater." — „Der Postillon hat wohl recht," dachte Vater Michel, und ließ seinen Sohn hinten aufsitzen.

So begegneten sie einem Hirten. „Gehört der Esel Euch, Vater?" fragte der Hirte, und als Vater Michel es bejahte, fuhr dieser fort: „Nun dann seyd Ihr ärger als ein Henker an Eurem eigenen Vieh. Dieses Thier ist ja schon 18 Jahr alt, und kann sich allein kaum mehr fortschleppen, wie kann es denn noch Euch und Euren Jungen tragen, es kommt ja nicht lebendig nach der Stadt." — „Der Hirte hat wirklich recht," dachte Vater Michel, stieg mit seinem Jungen vom Esel, der Junge führte ihn am Zügel, und Vater Michel schlug von hinten unbarmherzig drauf los, da der Esel nicht mehr fort konnte.

„Ihr schlagt ja den Esel todt, rief ein am Wege im Grase liegender Reisender ihm zu; haltet ein, und laßt ihn hier ein wenig grasen." — „Der Mann hat wirklich recht, dachte Vater Michel; das Thier mag hungrig und durstig seyn." Er ließ den Esel los, und dieser weidete wacker. Er fraß aber so gierig, trank so übermäßig von dem frischen Quellwasser, daß er nach einer Stunde nicht von der Stelle gehen konnte, und dick auflief. Nun war guter Rath theuer. Fort mußten sie; sie hatten nur noch einen Büchsenschuß bis zum Thore, aber der Esel konnte nicht von der Stelle. Vater Michel band dem Esel die Füße zusammen, steckte einen Knüttel durch, und so luden beide ihn auf die Schultern und trugen ihn nach der Stadt.

„Seht doch den verrückten Eseltreiber an, rief der Thorschreiber, da bringt er ja seinen Esel getragen; aber ich merk' es wohl, der Kerl ist nicht so dumm, er will den Pflasterzoll für den Esel ersparen, darum trägt er ihn; herunter mit dem Esel, ich kann der Stadt nichts vergeben." — „Der Thorschreiber hat wirklich recht, dachte Vater Michel; laß los, mein Sohn, sagte er zu seinem Jungen." Dieser war froh, seiner Bürde entledigt zu werden. Blautz, lag der Esel auf der Erde, daß es nur so knackte. Noch einmal holte das arme Thier Athem; es hatte beim Fall das Genicke gebrochen. — Laut klagte Vater Michel über den armen Esel. „Wem habe ich nun wohl recht gethan! rief er; nun ich erspare doch den Pflasterzoll." Somit hob er seinen Esel auf, trug ihn mit seinem Sohne vor das Thor, und kopfschüttelnd und sinnend gings dem Dörfchen zu.

Sylben-Räthsel.

Als ich in das Erste kam,
Kam das Zweite sacht geschlichen,
Stellte sich so fromm und zahm,
Bis ich ihm den Hals gestrichen;
Doch eh' ich den Blick gewandt,
Floß das Blut von meiner Hand.
Da ersah das Ganze mich;
Lachend sprach's: Ein schönes Zeichen

Dem, der wie das Zweite sich
In das Erste wagt zu schleichen,
Gönnet die Gebieterinn
Dies vom Zweiten zum Gewinn.

Auflösung des Logogryphs im vorigen Stück:

Wißbegierde.

Amtliche Bekanntmachungen.

Bekanntmachung.

Unter Genehmigung der Königl. Hochlöbl. Regierung zu Liegnitz, wird der auf den 1. Oktober d. J. fallende hiesige Michaeli-Jahrmarkt, wegen des auf diesen Tag treffenden jüdischen Festes, in der vorhergehenden Woche, und zwar am 24. und 25. September dieses Jahres abgehalten werden, welches hiermit bekannt gemacht wird.

Grünberg den 26. Juni 1827.

Der Magistrat.

Bekanntmachung.

Zum öffentlichen meistbietenden Verkauf des durch den Abbruch des katholischen Kirchthurms gewonnenen alten Bau-Materials, bestehend in Balkenholz, Brettern, Blech u. dergl., ist auf dem katholischen Pfarrhofe ein Termin auf den 3. September, als künftigen Montag, Nachmittags um 2 Uhr angesetzt worden, zu welchem Kauflustige eingeladen werden.

Grünberg den 28. August 1827.

Der Magistrat.

Bekanntmachung.

Der diesjährige Wein am Stock in denen Dominial-Weingärten zu Lansitz und bei Krampe, soll am 5. September d. J. an den Meistbietenden verkauft werden. Kauflustige werden eingeladen, am gedachten Tage Vormittags 10 Uhr im Lansitzer Dominial-Weingarten, und um 11 Uhr im Amtshause zu Krampe zu erscheinen, und ihr Geboth zu thun.

Grünberg den 29. August 1827.

Der Magistrat.

Es wird hierdurch bekannt gemacht, daß ein als militairdienstunfähig von der Landwehr-Kavallerie zurück gesandtes Pferd, eine schwarzbraune Stute, 6 Jahre alt, 5 Fuß groß, den 3. künftigen Monats früh um 11 Uhr auf der Reitbahn gegen gleich baare Bezahlung an den Meistbietenden verkauft werden wird.

Grünberg den 28. August 1827.

Der Königl. Kreis-Landrath
v. Nickisch.

Von dem Königl. Land- und Stadt-Gericht zu Grünberg beauftragt, wird der der Wittwe Fischer gehörige Weingarten hieselbst verpachtet werden, wozu der Termin auf den 5. September festgesetzt worden ist.

Lansitz den 30. August 1827.

Das Dorfgericht.

Privat-Anzeigen.

Zur Unterstützung für die Armen sind ferner eingegangen:

118) Vom Bäcker-Aeltesten Herrn Sommer ein Viertel roher Hierse.

Grünberg den 29. August 1827.

Der Verein zur Unterstützung der Nothleidenden.

Erklärung.

Ich erkläre hiermit als Gartenbesitzerin, daß mir der Tagelöhner Christian Hirthe und sein Weib nichts zuwider gethan haben, und warne auch jedermann, ihnen keinen Diebesstreich vorzuwerfen, da sonst diejenigen zur gerichtlichen Bestrafung gezogen werden würden.

Alleron, auf der Obergasse.

In den Sommer-Monaten der letzten drey Jahre hat man mir aus dem, zwischen dem Graben und der — sogenannten — Seilerbahn gelegenen Gärtchen, mehrere Früchte entwendet und Gewächse beschädiget, auch diese gemeine Handlungsweise im gegenwärtigen Jahre schon zwei Mal wiederholt.
Demjenigen, durch dessen Bemühung ich den Thäter erreiche, sichere ich hiermit eine angemessene Belohnung zu.
Grünberg den 28. August 1827.
J. F. Effner.

Es ist bei meinem letzten Weinschank ein spanisches Rohr mit elfenbeinernem Knopf und silbernem schmalen Ringe stehen geblieben. Der Eigenthümer erhält solchen gegen die Bekanntmachungs-Kosten bei mir wieder zurück.
Kusmann in der Todtengasse.

Eine Partie Gefäße von Ungar-Wein ist zu verkaufen. Wo? wird in hiesiger Buchdruckerei nachgewiesen.

Eine freundliche möblirte Stube nebst Alkove, in der obern Etage vorn heraus, welche sich besonders für eine einzelne Person eignet, ist zu vermiethen und bald zu beziehen beim
Büchsenmacher Pflüger
auf der Lawalder Gasse No. 19.

Ein schöner Wäsche-Spind, ein Sopha, ein Kleiderschrank und eine Wasch-Toilette, sind billig zu verkaufen. Wo? ist gefälligst in der Buchdruckerei zu erfragen.

Sonntag den 2. September wird Tanzlustbarkeit gehalten, und Donnerstag den 6. ein Gänseschießen veranstaltet, wozu höflichst einladet
der Schießhaus-Pächter
Brettschneider.

Die empfohlenen, sowohl zur Gährung als für alten Wein sehr vortheilhaft zu gebrauchenden Wein-Spunde, wie auch vorzüglich gute hölzerne Weinzapfen, sind zur Auswahl fortwährend zu haben bei dem
Drechslermeister Spielberg
Lawalder Gasse No. 33. in Grünberg.

Daß bei mir künftigen Sonntag den 2. September Nachmittags ein Schwein-Ausschieben stattfinden wird, zeige ich hiermit an und lade dazu ergebenst ein.
Kliem, Brauer in Schloin.

Wein-Ausschank bei:
Leonhardt in der Hoffnung, 1819r.
Christian Arlt auf der Burg.
Heider auf dem Silberberge.
Samuel Rothe in der Neustadt.
Gottlob Derlig auf der Lawalder Gasse.
Christian Kahle auf der Burg.
Tuchscheer Langenberger im Sandbezirk.
Christian Schulz im Mühlenbezirk.
August Mühle im Grünbaum-Bezirk.
Peltner in der Hospital-Gasse.
Joseph Stolpe auf der Niedergasse.
Samuel Lindner in der Krautgasse.
Joseph Beutel auf der Niedergasse, 1826r.

Nachstehende Schriften sind bei dem Buchdrucker Krieg in Grünberg zu den festgesetzten Ladenpreisen stets vorräthig zu haben:

Ise. Der kleine Franzos, oder Sammlung der zum Sprechen nöthigsten Wörter und Redensarten, nebst leichten Gesprächen für das gesellschaftliche Leben. Französisch und deutsch. Ein Hülfsbuch für diejenigen, welche sich der Erlernung der französischen Sprache widmen, und besonders zur Uebung des Gedächtnisses. Dritte Auflage. 16. geh. 7 sgr. 6 pf.

Was kochen wir? Ein neues und vollständiges Handbuch für wirthliche Frauen und Mädchen. Zweite Auflage. 8. gebd. 1 rtlr. 5 sgr.

Sechsfacher Küchenzettel auf alle Tage im Jahre für den Gebrauch des Buches: Was kochen wir? und auch als Anhang zu jedem vollständigen Kochbuche. 8. geh. 7 sgr. 6 pf.

Buchholz. Geschichte Napoleon Bonaparte's. In 3 Bänden. Erster Band. 8. 2 rtlr. 20 sgr.

Gott mit dir! Andachtsbuch für gebildete Christen jüngeren Alters. Mit einem Titelkupfer. Zweite Auflage. 8. geh. 1 rtlr. 15 sgr.

Kirchliche Nachrichten.

Geborne.

Den 20. August: Holzschneider J. G. Braden eine Tochter, Johanne Christiane. — Tuchmachergesellen Johann Fr. Wilhelm Quade eine Tochter, Johanne Henriette Emilie.

Den 21. Weisgerbermeister Karl August Vogel eine Tochter, Henriette Pauline. — Schlossermeister Karl August Hirthe ein Sohn, Friedrich Wilhelm.

Den 22. Gärtner Gottfr. Schrecke in Sawade Zwillinge, eine todte Tochter, und ein Sohn, Gottlieb.

Den 23. Tuchmachermeister August Hampel, eine todte Tochter. — Einwohner Joh. Friedrich Schulz in Lawalde ein Sohn, Johann Gottlieb. — Tuchmacherges. Gottlieb Schulz ein Sohn, Karl Albert.

Den 24. Einwohner Gottfried Günther in Lawalde ein Sohn, Karl.

Den 25. Tuchmachermeister Traugott Wilhelm Köhler ein Sohn, Wilhelm Adolph.

Den 26. Musikus Pitscheck eine Tochter, Wilhelmine Berta. — Einwohner Gottlob Blümel in Krampe eine Tochter, Anna Christiane.

Getraute.

Den 28. August: Tischlerges. Philipp Christian Löder, mit Johanne Christiane Grasse. — Tuchmachermstr. Johann Gottlob Decker, mit Wittwe Johanna Sophie Schram geb. Petzold.

Gestorbne.

Den 24. August: Verst. Kaufmann Gottlieb Gomm zu Marienwerder hinterlassene Ehefrau, Maria geb. Rödiger, 70 Jahr 4 Monat, (Alterschwäche). — Schneider-Meister Ernst Rudolph Großmann, 54 Jahr, (Krämpfe).

Den 26. Einwohnerfrau Eva Rosina Hein geb. Hoffmann, 45 Jahr 7 Monat, (Krämpfe). — Ausgedinge-Häuslerfrau Eva Rosina Grätz geb. Friebel in Heinersdorf, 50 Jahr, (Nervenschwäche).

Den 27. Ausgedinge-Bauer Christoph Jacob in Wittgenau, 82 Jahr 6 Monat 26 Tage, (Alterschwäche).

Den 29. Glasermstr. J. Tschackert Ehefrau, Johanna Maria geb. Pitsch, 70 Jahr 8 Monat, (Schlag).

Marktpreise zu Grünberg.

Vom 27. August 1827.		Höchster Preis.			Mittler Preis.			Geringster Preis.		
		Rthlr.	Sgr.	Pf.	Rthlr.	Sgr.	Pf.	Rthlr.	Sgr.	Pf.
Waizen . . .	per Scheffel	1	26	3	1	21	11	1	17	6
Roggen . . .	= =	1	15	8	1	12	10	1	10	—
Gerste, große .	= =	1	10	—	1	9	5	1	8	9
= kleine .	= =	1	10	—	1	10	—	1	10	—
Hafer	= =	—	24	—	—	22	—	—	20	—
Erbsen	= =	1	20	—	1	18	—	1	16	—
Hierse	= =	1	18	—	1	16	6	1	15	—
Heu	der Zentner	—	17	6	—	15	9	—	14	—
Stroh	das Schock	4	—	—	3	22	6	3	15	—

Wöchentlich erscheint hievon ein Bogen, wofür der Pränumerations-Preis vierteljährig 12 Sgr. beträgt.
Inserate werden spätestens bis Donnerstags früh um 9 Uhr erbeten.